

III.
Kunhegyesi
Rózsakert Kupa

Kunhegyes, 2010. szeptember 25.

Versenykiírás

Tisztelt Kollégák és Versenyzők!

Iskolánk, a Jász Nagykun Szolnok Megyei Nagy László Szakképző Iskola, Gimnázium és Kollégium (5340 Kunhegyes, Kossuth L. út 15 – 17.)

A Szakképzésért Alapítvány támogatásával

2010. szeptember 25-én (szombat)
harmadik alkalommal rendez meg a

„Kunhegyesi Rózsakert Kupa”

elnevezésű gasztronómiai versenyt azzal a céllal, hogy segítse a vendéglátást oktató szakiskolákban tanuló diákok szakmai tudásának fejlődését a következő kategóriákban:

- cukrász,
- szakács
- pincér

2010-ben először **felnőtt kategóriában** is meghirdetjük a **gasztronómiai versenyt**. Iskolánkban a technikai feltételek kedvezően változtak, így az osztálytermek helyett az újonnan átadott tornacsarnok ad helyet a versenynek, az alkotásoknak.

Az elmúlt évek tapasztalatai alapján megállapítható, hogy a versenynek van létjogosultsága a hazai gasztronómia megmérettetések terén. Ennek egyik bizonyítéka, hogy olyan szakemberek vállaltak a zsűriben szerepet, akik a hazai és a nemzetközi gasztronómiában is elismert személyek.

A verseny időpontja: 2010. szeptember 25. - igazodik a „Mihály napi sokadalom” Kunhegyes városi rendezvény sorozathoz, amelyen színes programok várják az érdeklődőket.

A verseny helyszíne:

Jász Nagykun Szolnok Megyei Nagy László Szakképző Iskola, Gimnázium és Kollégium Szakiskolai területe. (5340 Kunhegyes, Kossuth u. 15-17. - Tornacsarnok épülete)

A verseny fővédnöke:

Fejér Andor úr
országgyűlési képviselő,
a Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Közgyűlés Elnöke

A verseny támogatója:

A Szakképzésért Alapítvány, Kunhegyes

Versenykategóriák:

„A” kategória Szakács-hidegkonyha

„B” kategória Szakács-melegkonyha (melegen elképzelt hidegen bemutatott)

„C” kategória Cukrász

„F” kategória Felszolgáló

„D1” kategória szakács artisztika

„D2” kategória cukrász artisztika

„SzT” Szakács tanuló kategória

„CT” Cukrász tanuló kategória

„PT” Pincér tanuló kategória

Versenyfeladatok

„A” kategória Szakács-hidegkonyha versenyfeladatok

- 1 db 8 személyes hideg dísztál, plusz egy-egy db külön tálalva a zsűri számára (display)
- 3 db hideg vagy 3 db meleg előétel hidegen tálalva

„B” kategória Szakács-melegkonyha (melegen elképzelt hidegen bemutatott alkotás)

- 1 db ötfogásos menü szabadon választott alkalomra, hidegen tálalva 1 személy részére.
- 1 db 2 személy részére elkészített, melegen elképzelt hidegen bemutatott étel. A megfelelő tálon vagy serpenyőben szervírozva.

„SzT” Szakács tanuló kategória

- 1 db 4 személyes hideg dísztál, plusz egy-egy db külön tálalva a zsűri számára (display)
- 3 db hideg előétel

A szakácsok számára rendelkezésre álló asztalfelület nagysága kb.: 1m * 0,8 m.

Az asztalok leterítve és felszoknyázva várják a tisztelt versenyzőket, egyéb díszítésekről a versenyzők gondoskodnak.

A verseny munkákat a tanulók a saját iskolájukban készítik el.

A díszmunkák megnevezéséről a versenyzők gondoskodnak.

A zsűrizés végéig semmilyen egyértelműen beazonosítható jelet, nevet az asztalon elhelyezni nem lehet. A zsűrizés végeztével lehet a névtáblákat és reklámanyagokat az asztalokon elhelyezni.

„C” kategória Cukrász

- 2 db alkalmi dísz torta 12 – 16 szeletes torta szabadon választott témában, egy szelet belőle kivágva.
- 3 fajta napi sütemény, tetszés szerint, amely a napi munka során elkészíthető és egy cukrászdában értékesíthető. 8 – 8 db

„CT” Cukrász tanuló kategória

- 1 db alkalmi dísz torta szabadon választott témában, a torta és a díszítése is csak ehető anyagokból készülhet.
- 8 db diós és 8 db mákos pozsonyi kifli.
- 1 fajta napi sütemény, tetszés szerint, amely a napi munka során elkészíthető és egy cukrászdában értékesíthető. 8 – 10 db

A cukrászok számára rendelkezésre álló asztalfelület nagysága kb.: 1,2 m * 0,6 m.

Az asztalok leterítve és felszoknyázva várják a tisztelt versenyzőket, egyéb díszítésekről a versenyzők gondoskodnak.

A versenymunkákat a tanulók a saját iskolájukban készítik el.

A díszmunkák megnevezéséről a versenyzők gondoskodnak.

A zsűrizés végéig semmilyen egyértelműen beazonosítható jelet, nevet az asztalon elhelyezni nem lehet. A zsűrizés végeztével lehet a névtáblákat és reklámanyagokat az asztalokon elhelyezni.

A korrektség és a tiszta verseny érdekében szeretnénk kérni minden szakoktató kollégát, hogy bemutatott termékek a tanulók keze munkáját dicsérje.

Amelyik munkánál a zsűrinek bármilyen kétsége van arról, hogy a kiállított munkát részben vagy egészben nem a tanuló készítette, úgy abban az esetben felkéri a tanulót a díszmunkájának egy részletét a helyszínen a zsűri előtt készítsse el.

„F” kategória Pincér

- 1 db négyszemélyes alkalmi díszasztal megterítése szabadon választott témában. A választott témához kapcsolódó menü és ital szakszerű bemutatása menükártyán.
A terítéshez szükséges kellékeket a versenyző hozza magával.
Kisegítő asztalt amennyiben szükséges a versenyző hozza magával.
Igényelhető asztalméret: 80*120 cm és 80*80 cm.
Eltérő asztalméretnél a versenyzőknek kell biztosítani az asztalt.

„PT” Pincér tanuló kategória

- 1 db kétszemélyes alkalmi díszasztal megterítése szabadon választott témában. A választott témához kapcsolódó menü és ital szakszerű bemutatása menükártyán.
A terítéshez szükséges kellékeket a versenyző hozza magával.
Kisegítő asztalt amennyiben szükséges a versenyző hozza magával.
Igényelhető asztalméret: 80*120 cm és 80*80 cm.
Eltérő asztalméretnél a versenyzőknek kell biztosítani az asztalt

„D1” kategória szakács artisztika

- Hidegkonyhai dekoratív artisztikai díszmunka, amely csak fogyasztásra alkalmas anyagokból (margarin, keményzsír, só, zöldségek, jég, gyümölcsök, stb.) készülhet.

„D2” kategória cukrász artisztika

- Dekoratív művészi alkotás, csak fogyasztásra alkalmas élelmiszerekből készülhetnek (karamell, grillázs, kakaó festészet, csokoládé munkák, nugát, tragant, marcipán munkák, stb.).

Egyéb tudnivalók:

1. Mind a három szakma versenyzőinek átváltási lehetőséget tudunk biztosítani.
2. A díszmunkák megvilágításához áram csatlakozási igényeket kérjük jelezni.
3. A versenymunkák értékelését, hazai és nemzetközi versenyeken elismert szakemberek végzik. Az értékelés a pontozás alapján (arany- ezüst- bronzérem, oklevél), valamint különdíjak odaítélésével.
4. A zsűrizés végeztével lehetőséget teremtünk a zsűri tagokkal történő beszélgetésre.
5. A verseny kezdetétől a végéig ruhatár és büfé üzemel.
6. Kérjük a tisztelt versenyzőket, hogy az eredményhirdetés végéig az alkotásaikat ne pakolják el.

A jelentkezés módja:

Nevezési határidő: 2010. szeptember 12.

Nevezési díj: 2500 Ft/fő

Bármelyik felnőtt kategóriában, vagy iskoláknak azonos szakmában történő 3 vagy annál több nevezés esetén 1 nevezési díjat elengedünk!

A nevezési díjak összegét, az ebéd térítési díját és az esetleges a szállás díjat kérjük az **OTP Bank Nyrt. 11745059-15576464-41100004** számú számlára átutalni, és az átutalási bizonylatokat (nevezés, ebédigénylés, szállásigénylés) a nevezési lap hátuljára fénymásolni, vagy e-mailben elküldeni.

A nevezési lapokat postai úton az alábbi címre kérjük küldeni.

Rózsakert tancukrászda
Tóth László részére
5340 Kunhegyes
Kossuth L. u. 58.

Nevezés e-mailben: tothlaszlo78@dunaweb.hu (A befizetés igazolását is kérjük elküldeni!)

Számlázási címet kérjük kitölteni!

Minden beérkezett jelentkezésről legkésőbb 2010. szeptember 20-ig visszaigazolást küldünk, faxon vagy e-mailben. Kérjük a fax szám megadását a jelentkezési lapon.

Korlátozott számban kollégiumi férőhely igényelhető: 1250 Ft/ fő a mellékelt szálláshely megrendelő lap kitöltésével. A megrendelő faxon is elküldhető a 06-59/326-723-as fax számra.

Ebéd igényelhető: 1300 Ft/ fő

Kérjük az OTP Bank Nyrt. 11745059-15576464-41100004 számú számlára átutalni. Az ebéd visszamondást 2010. szeptember 22. 14⁰⁰ óráig tudjuk elfogadni.

Az ebédjegyek átvehetők a helyszínen a zsűrizés megkezdése után.

A versennyel és a jelentkezéssel kapcsolatos további kérdésekben tájékoztatást ad:

Tóth László: tel: 06-70/315-7327
06-59/530-102 Rózsakert tancukrászda
e-mail: tothlaszlo78@dunaweb.hu

Kotora Istvánné: tel:06-30/457-7950

Számlázással kapcsolatos kérdésekben további tájékoztatást ad az iskola gazdasági irodája:
Tel.: 06-59/326-723 Juhász Imréné

A versenyhez sok sikert a felkészüléshez jó egészséget kívánunk.

A verseny szervezői

Kunhegyes, 2010. május 29.

Jelentkezési lap

A jelentkezési lap fénymásolható, kérjük nyomtatott betűvel, vagy géppel töltsse ki.

III. Kunhegyesi Rózsakert Kupa

Név:

Születési év:

Lakcím:

Telefonszám:

E-mail cím:

Szakma:

Melyik kategóriában / kategóriákban kíván versenyezni? (kérjük aláhúzni)

„A” kategória Szakács-hidegkonyha

„B” kategória Szakács-melegkonyha (melegen elképzelt hidegen bemutatott)

„C” kategória Cukrász

„F” kategória Felszolgáló

„D1” kategória szakács artisztika

„D2” kategória cukrász artisztika

„TSz” Tanuló szakács kategória

„TC” Tanuló cukrász kategória

„TP” Tanuló pincér kategória

Jelentkező iskola neve és címe:

A számlázás címe:

Szállást igényel-e? igen nem

Ha igen, akkor hány fő részére? Fő

Ebédet igényel-e? igen nem

Ha igen, akkor hány fő részére? Fő

Igényelt asztalméret pincéreknek
80*120cm 80*80 cm (aláhúzandó)

A munka megvilágításához villamos áramot igénylek! Igen Nem

Kapcsolattartó tanár neve:

Elérhetősége Telefon

Fax:

E-mail cím:

aláírás

Szálláshely megrendelő

A Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Nagy László Szakképző Iskola, Gimnázium és Kollégium (székhely: 5340 Kunhegyes Kossuth L. út 15-17.) Kunhegyes, Kálvin út 1. szám alatti kollégiumába szállást igényelek,

2010. szeptember hó nap éjszakára fő részére.

A szállás díja: 1.000. Ft +Áfa/ fő.

A számlát az alábbi címre kérem:

.....
.....
.....
.....

A számla kiegyenlítése átutalással történik.

.....; 2010. év hó..... nap.

.....
A megrendelő aláírása

Ebéd megrendelő

A Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Nagy László Szakképző Iskola, Gimnázium és Kollégium (székhely: 5340 Kunhegyes Kossuth L. út 15-17.) által szervezett „III. Kunhegyesi Rózsakert Kupára” 2010. szeptember 25-ére ebédet igényelek személy részére.

Az ebéd ára: 1.300 Ft/ fő.

A számlát az alábbi címre kérem:

.....
.....
.....
.....

A számla kiegyenlítése átutalással történik.

.....; 2010. év hó..... nap.

.....
A megrendelő aláírása

Napi program

„III. Kunhegyesi Rózsakert Kupa”

2010. szeptember 25.

- 5³⁰ Kapunyitás, vendégek fogadása,
- 5³⁰ A versenymunkák elhelyezése,
- 9⁰⁰ Ünnepélyes megnyitó, a zsűri bemutatása
- 9¹⁵ Zsűrizés megkezdése
- 11⁰⁰ Kapunyitás közönség számára, a versenymunkák megtekintésére
- 9⁰⁰ Bemutatók:
Karamell bemutató
Egészség sarok
- 11³⁰ – 13³⁰ Ebéd (az iskola tantertermében)
- 14⁰⁰ - A zsűri konzultációja a versenyzőkkel
- 16⁰⁰ - Ünnepélyes eredményhirdetés